Numer 3 Bydgoszcz, dnia 20 marca 1931 r. Rocznik III.

RYBA

PISMO POŚWIĘCONE ZAGADNIENIOM PRAKTYCZNEGO RYBACTWA ORAZ PROPAGANDZIE SPOŻYCIA RYB

ORGAN ZWIĄZKU PRZEMYSŁU RYBNEGO W POLSCE
WYDAWANY
PRZEZ IZBĘ PRZEMYSŁOWO-HANDLOWĄ W BYDGOSZCZY
POD REDAKCJĄ NACZELNĄ JÓZEFA BOROWIKA

O zdrową inicjatywę prywatną.

Doprawdy trudno wymyśleć rzecz bardziej skomplikowaną i rzadką w naszych czasach. Inicjatywę! — Stworzyć coś nowego dzisiaj? I to jeszcze prywatną, nie oglądając się na Rząd? A wkońcu jeszcze wymaga się, żeby to było zdrowe, t. j. miało głowę i nogi — jasną myśl i trwałą podstawę! Czyż rzeczywiście można stawiać takie wymagania i wierzyć w ich urzeczywistnienie.

A jednak tak! Należy zwiastować zmierzch etatyzmu, jego przekwit; etatyzm — t. j. myśl załatwienia wszystkiego w drodze urzędowej, przeszedł wszystkie stadja rozwoju i teraz zaczyna pożerać swój własny ogon. Bo wszędzie zaczyna się mowa o tem, żeby w drodze urzędowej pobudzić inicjatywę prywatną.

Życie gospodarcze wymaga spontanicznych zbiorowych wysiłków, wymaga odwagi, rzutkości, walki, konkurencji, strat i zwycięstw; w ten sposób przeprowadza się naturalna selekcja przewódców życia gospodarczego, w ten sposób zdobywają uznanie te czy inne artykuły, ustalają się ceny, tworzą się kapitały i rozwija się siły żywotne społeczeństwa. Tego zdrowego naturalnego pędu etatyzm nie zastąpi.

Weźmy taki objaw na naszem wybrzeżu. Łowimy co zimę szprota, łowimy tyle, że ani wędzarnie nie mogą przerobić, ani konsument w okresie natężenia połowu nie jest w stanie strawić — więc ceny spadają do 3—5 gr za kg i połów szprota musi ustać, chociaż w razie obecności zdrowej, prywatnej inicjatwy, moglibyśmy się stać obok Norwegji bardzo poważnymi producentami rozmaitych konserw szprotowych; zamiast tego przywozimy je z Norwegji!

Możemy powiedzieć — duże ryzyko — potrzebne kapitały — ryba sezonowa i tysiące innych przeszkód. Poprostu jest indolencja. Wszyscy szukają

rzeczy łatwych i jednocześnie zyskownych; wszyscy czekają zbawienia od Rządu, tego samego Rządu, któremu co chwila będą wytykali etatystyczny kierunek.

Czas jednak zdać sobie sprawę, że Rząd gdyby nawet idealnie zastosował swój przepis i zetatyzował całe życie gospodarcze — nie rozwiąże trudności. Mamy świeżo taki przykład. W Norwegji przy pomocy Rządu niemal całe rybołówstwo zostało zsyndykalizowane. Coś w rodzaju, gdyby „Best" w Polsce objął całkowicie produkcję karpiową i jeziorową i unormował ceny, zbyt i rynek. I raptem okazało się — jednego nie uwzględniono. Że kapitał z poza syndykatu poczuł się dotknięty w skrępowaniu inicjatywy prywatnej i Ameryka zamknęła granice przed towarem norweskim. Odbył się proces, i sąd w Nowym Yorku uznał, że syndykat norweski zapomocą kunsztownej organizacji, regulującej u siebie podaż i zbyt towaru, ma na względzie wyrządzenie szkody prywatnym przedsiębiorcom w Ameryce i nakazał konfiskatę importowanych towarów. Norwegji nie pozostaje więc nic innego, jak skasować kunsztowny aparat i odwołać się do zdrowej inicjatywy prywatnej.

Spożycie ryb.

Władysław Bugayski.

Wartość spożywcza ryb morskich.

Konsumcja ryb w Polsce jest bardzo mała: statystyka wykazuje, że 1 mieszkaniec Polski konsumuje rocznie przeciętnie 3 kg ryby. Pozycja ta stawia nas na szarym końcu wśród krajów pod względem konsumcji ryby.

Na szczególną uwagę zasługuje minimalna konsumcja ryb morskich. Można powiedzieć, że, pomijając przetwory konserwowane, poza śledziem solonym i wędzonym **nie spożywa się w Polsce ryb morskich prawie zupełnie.**

Czem tłumaczyć należy to małe zainteresowanie szerokich warstw konsumentów rybą morską? Często słyszy się zdanie, że ryba morska ma jako artykuł spożywczy dużo niższą wartość od mięsa zwierząt ciepłokrwistych. Niema nic bardziej niesłusznego nad owo mniemanie!

Prof. v. Noorden (Wiedeń) podaje w swej pracy pt. *Handbuch der Ernährungslehre* wyniki analizy ilościowej, dotyczącej procentu zawartości białka, tłuszczu oraz soli w mięsie wołowem, cielęcem oraz ryb morskich, które poniżej podajemy:

	wołowina	cielęcina	ryba
Białko	20,5%	20,0%	17,1%
Tłuszcz	2,8%	1,0%	0,7%
Sole	1,2%	1,2%	1,2%

Z tabelki tej można przeliczyć, że 100 gr mięsa rybiego posiada wartość odżywczą równą 70 gr wołowiny lub 85 gr cielęciny.

Co się tyczy **śledzi,** to te z ich wysoką zawartością tłuszczu **odpowiadają pod względem wartości odżywczej** (w stanie świeżym) **średniotłustej wołowinie,** podczas gdy wartość odżywcza wędzonych śledzi lub piklingów jest wyższa od najlepszych sort mięsa zwierząt ciepłokrwistych.

Niesłusznem jest również wypowiadane często zdanie, że mięso ryb morskich nie syci. Opinję tę można jedynie wytłumaczyć tem, że potraw rybnych nie uzupełnia się w tym stopniu innemi dodatkami odżywczemi, co wszelkie inne potrawy mięsne. Gdy jednak doda się do smażonej ryby morskiej odpowiednią ilość ziemniaków, zwłaszcza smażonych (gdyż te posiadają wybitnie dużą zdolność sycenia, co wykazały badania znanego fizjologa hamburskiego **prof. Kestnera)** oraz jarzyn, to pożywienie takie zaspakaja konsumenta zupełnie w równym stopniu jak inne mięso z temi samemi dodatkami.

Do ważnych zalet znanych każdej gospodyni, jest **czas przygotowania potrawy** z ryby morskiej, który jest znacznie krótszy od przygotowania mięsa jakiegokolwiek zwierzęcia ssącego.

Smażenie wołowiny wymaga 2—2½ godzin, podczas gdy na usmażenie wątłusza lub łososia potrzeba zaledwie pół godziny. Ten sam stosunek można zauważyć przy wszelkich innych potrawach z mięsa ssaków i ryby, co stanowi dużą oszczędność na czasie oraz na materjale opałowym, i winno postawić rybę na pierwszem miejscu wśród potraw mięsnych.

Jest jeszcze jeden ważny czynnik, który zasługuje na szczególne wyróżnienie; jest to **wartość zdrowotna mięsa rybiego,** która polega zwłaszcza na jego łatwostrawności, co kwalifikuje rybę na podstawowe pożywienie osób chorych, wymagających lekkiego a posilnego pokarmu. Duże ryby morskie, jak łosoś i wątłusz, zawierają mniej materyj powodujących powstawanie kwasów moczowych jak mięso zwierząt ciepłokrwistych i dlatego stanowią bardzo dobre pożywienie dla osób cierpiących na złą przemianę materji. Wysoka **zawartość fosforu** wpływa dodatnio na budowę kośćca dziecka, zaś duża w przeciwieństwie do innych artykułów spożywczych zawartość **jodu** stawia rybę jako pożywienie dla osób o skłonnościach do wola (Kropferkrankung) na pierwszem miejscu. Duże znaczenie zdrowotne ma obecność w mięsie rybiem **wielkiej ilości witaminów A,** które stanowią bardzo skuteczny czynnik zapobiegawczy przed krzywicą, czyli tzw. „angielską chorobą" (rachitis), tak często spotykaną u dzieci.

W wybitnie dużych ilościach znajdują się witaminy A w mięsie śledzia i to zarówno świeżego, jak i wędzonego oraz piklinga. Dlatego też hasło „dajcie dziecku codziennie piklinga", oddawna już stosowane zagranicą, a propagowane zwłaszcza w Niemczech przez nestora rybactwa niemieckiego Dr. H. Lübberta, powinno się stać hasłem i u nas.

Zaznaczyć należy, że mięso ryb morskich jest jednym z najtańszych artykułów spożywczych i jest dostępne nawet dla warstw ubogiej ludności.

W sprawie konsumcji ryb morskich wypowiada się wymieniony już fizjolog wiedeński prof. v. Noorden temi słowy, **„że niema lepszego i bardziej racjonalnego i taniego sposobu podniesienia poziomu odżywiania szerokich rzesz ludności, jak uczynienie z ryby morskiej najpopularniejszego, docierającego do wszystkich warstw ludności, artykułu spożywczego".**

Propaganda spożycia karpia i lina w Niemczech.

W związku z dążeniem do podniesienia zbytu karpi i linów produkcji krajowej, Niemiecki Komitet propagandowy rozwinął na terenie całego kraju ożywioną akcję, zmierzającą do zwiększenia spożycia tych ryb wśród najszerszych warstw ludności w Niemczech. W tym celu rozesłał Komitet do całego szeregu kupców detalistów i hurtowników w ciągu ubiegłej jesieni 150.000 książeczek z przepisami przyrządzania karpia i lina oraz 202.400 plakatów następującej treści: „Karp niemiecki jest najsmaczniejszy w miesiącach jesiennych i zimowych", „Okres Gwiazdki — to najlepsza pora do spożycia karpia i lina", „Czy zamówiłeś już noworocznego karpia?" itd. Komitet zaopatrzył również hotele i restauracje w wielu miastach w 11.000 ilustrowanych jadłospisów i rozdał wśród publiczności 28.000 znaczków propagandowych z napisem tej treści: „Pomiędzy najszlachetniejszemi gatunkami ryb, karp i lin zajmują pierwsze miejsce". Z okazji wystaw kulinarnych, organizowanych przez związki gospodarcze, Komitet dostarczał bezpłatnie większe ilości linów i karpi, które były przyrządzane podczas pokazów gotowania i rozdawane zgromadzonym gościom. Posługiwano się również w celach propagandowych w całym szeregu miast niemieckich obrazami świetlnemi, fotografjami oraz filmem ilustrującym hodowlę ryb. Wreszcie wygłoszono przez radjo wiele pogadanek na temat wartości odżywczej karpia i lina i nawołujących do jak najszerszego spożycia. W roku bieżącym Komitet zgodnie z uchwałą członków stwierdzających nadspodziewane wyniki propagandy, zamierza rozszerzyć w znacznym stopniu akcję dotychczasową.

Kuchnia rybna.

Pani Florentyna.

Klipfisz i stokfisz.

Nikt chyba nie zaprzeczy, że o ile naogół niebardzo jesteśmy zgodni, to pod względem ustawicznego wyrzekania odznaczamy się niezwykłą wprost solidarnością. Narzekamy prawie wszyscy, a że robimy to od niepamiętnych czasów, więc i do wprawy doszliśmy niebylejakiej. Trudno oczywiście zaprzeczyć, że powodów do niezadowolenia znajdzie się zawsze sporo, ale czy z drugiej strony nie nasuwa nam życie samo na każdym kroku moc przykładów, z których możnaby wnioskować, że przecie nie jest znów tak źle, jak o tem ciągle mówimy, a raczej wrodzona skłonność do szukania dziury w całem usposabia nas do wiecznego utyskiwania.

Weźmy chociażby dla przykładu kwestję

aprowizacji. Mówi się ogólnie o drożyźnie, o tem, że przed wojną jadaliśmy stokroć lepiej, że o mnóstwie potraw spożywanych dawniej na codzień, musimy teraz zapomnieć. Czemże w takim razie należy tłumaczyć fakt, że przed wojną ryba suszona, czy solona była artykułem spożycia najszerszych mas, że kraj tak niegdyś bogaty jak Rosja produkował w ogromnych wprost ilościach rozmaite „wobly" i „taranie", a produkt ten ze względu na swą niską cenę i doskonałe zalety odżywcze cieszył się olbrzymim popytem. Obecnie ryby suszone i solone znikły u nas zupełnie z obiegu, pomimo że sprowadzane są z Norwegji do Polski w postaci klipfisza i stokfisza, o czem świadczy książeczka z przepisami ich przyrządzania, z której zaczerpnęłam parę podanych niżej sposobów, wydana staraniem Norweskiej Spółki Handlowej w Warszawie.

Czyż więc brak tych ryb w handlu nie jest dowodem, że konsument po wojnie stał się bardziej wybredny i chociaż narzeka przy każdej sposobności, że ryb wogóle jadać nie może, gdyż są za drogie, jednak z niechęcią odnosi się do ryb suszonych i solonych. Tymczasem stokfisz, czy klipfisz, który nie jest niczem innem jak pewną odmianą naszego dorsza suszonego wzgl. solonego a potem suszonego, trafiłby z pewnością do przekonania wszystkim amatorom ryby, gdyby tylko zechcieli odrzucić pewne nieuzasadnione niczem uprzedzenia. A i kupiec wygrałby napewno na wprowadzeniu tego artykułu, gdyż ryba w tym stanie zabezpiecza go od wszelkiego ryzyka, nie podlegając nigdy zepsuciu. Ze względu zaś na wagę stokfisza czy klipfisza, pozbawionego zupełnie wody, oraz wysoką wartość odżywczą i niską cenę, produkt ten nadaje się niewątpliwie do jak najszerszej konsumcji, tem bardziej wobec ciężkich czasów, o których tak dużo i chętnie mówimy.

Klipfisz smażony. 1¼ kg. wymoczonej ryby, 3 łyżki tartej bułki, ¼ łyżeczki pieprzu, 150 gr. tłuszczu. Wyjąć ości, pokrajać rybę na kawałki i dobrze je wytrzeć. Obtoczyć kawałki w tartej bułce z pieprzem i smażyć na bronzowo. Podawać z kartoflami i jarzyną.

Rybę należy przed przyrządzeniem wymoczyć przez 1—2 doby w zimnej wodzie, zmieniając wodę 4—5 razy w ciągu tego czasu.

Stokfisz gotowany. 1½ kg. wymoczonej ryby, 3 litry gotowanej wody, sól. Pokrajać wymoczoną i wymytą rybę, albo też zwinąć płat ryby i związać nitką. Wstawić rybę do zimnej wody osolonej i dobrze zagotować, pianę zdjąć i pozostawić na małym ogniu 20 minut. Podać z rozpuszczonem masłem i usiekanem jajkiem.

Przetwór i Chłodnictwo.

Kazimierz Czerkawski.

O konserwach rybnych krajowych i gdańskich.

W numerze listopadowym „Ryby" inż. Władysław Bugayski omówił produkcję niektórych fabryk konserw gdańskich i krajowych. Podane przez Autora informacje wymagają omówienia względnie sprostowania. Zaczynając od fabryk gdańskich należy stwierdzić, że z 3 fabryk większych na terenie Gdańska, produkujących przeważnie i zasadniczo tylko konserwy trwałe, t. j. szproty krajowe i nieliczne ilości „skumbrji", „byczków" i kilek (szprotów konserwowanych w sosie solno-korzennym), jedna, bodaj że najsilniejsza zlikwidowała swe przedsiębiorstwo, zaś dwie inne dotychczas są nieczynne, a to dzięki nadprodukcji konserw rybnych w Polsce w ogólności i krytycznej sytuacji przemysłu w związku z przewlekłą niepomyślną konjunkturą w kraju.

Jeszcze w r. 1930 istniały na terenie Gdańska filje fabryk polskich, a to: Bałtyk—Wilno, Union — (Original) Warszawa, i trzecia Atlantic—Wilno. Obecnie tylko dwie pierwsze nazwane fabryki są czynne, trzecia jest unieruchomioną. Co do produkcji pozostałych jeszcze 5 fabryk rdzennie gdańskich, to łączna produkcja tych fabryczek ilościowo i wartościowo nie przekracza najniższej produkcji którejkolwiek z mniejszych fabryk polskich (około 350.000 kg. konserw). Wprawdzie zdolność produkcyjna tych fabryczek jest kilkakrotnie większa, niestety brak popytu nie zezwala na całkowite wykorzystanie tej zdolności.

Fabryczki te produkują zasadniczo marynaty octowe i t. zw. filety śledziowe, używając do tego celu przeważnie chudego śledzika szwedzkiego, który z racji swego smaku i wartości odżywczej cieszy się mniejszym popytem od filetów śledziowych fabryk polskich, produkowanych tylko z pełnotłustego śledzia angielskiego.

Zasadniczo rzecz biorąc, **konkurencja obca z produktem polskim polega nie na gatunku i faktycznej wartości odżywczej towaru, a jedynie tylko na niskiej bojowej cenie lichego**

towaru, a umożliwia ją poza tem używanie nadmiernych ilości chemikalij i sztucznych barwników w Polsce niedopuszczalnych.

Na dowód prawdy przytoczę fakt, że niektóre fabryki obce wprowadzają na rynek polski towar t. zw. „L A C H S - Ersatz“ (czytaj: Lachs ..głośno i z wykrzyknikiem, a Ersatz pocichutku, bo na etykiecie widnieje olbrzymi napis: „Lachs“ i drobniutki: „Ersatz“). Otóż ten sławny łosoś nie jest niczem innem, jak tylko mocno barwioną **pomuchlą** (dorszem) w ładne plastry krajaną i w oliwie w puszki pakowaną. Zdradzę tu jeszcze jedną tajemnicę, a mianowicie, że kupcy wiedząc co to za towar, zdzierają etykietę z puszek, a na puszkach umieszczają szumną nazwę „Łosoś wiślany w oliwie... Kg... Zł:...“ Wprawdzie niektóre zakłady dają prawdziwego łososia w oliwie, ale... mój Boże... jak to może laik i konsument rozróżnić wobec łudzącego podobieństwa obu gatunków?

To samo dotyczy sztucznie barwionego kawioru; dla uzupełnienia informacji p. Bugayskiego muszę zaznaczyć, że kawior przed niedawnym czasem wypuszczony na rynek przez polską fabryką Nordia-Hawe w Dziedzicach, tem tylko się różnił od kawioru gdańskiego, że był on pochodzenia morskiego, podczas kiedy kawior gdański pochodzi od ryb słodkowodnych. Jest zatem tylko kwestją smaku konsumenta i czysto indywidualnem zagadnieniem, który kawior w tym wypadku jest lepszy, zatem również dobrze może twierdzić inny informator, że kawior morski lepiej mu smakuje od kawioru ryb słodkowodnych. Że jednak kawior ten jakościowo nie był zły, dowodzi fakt sprzedaży całego zapasu. Zresztą sprawa ta jest już przesądzoną, gdyż **produkcja kawioru przez fabryki polskie wskutek zakazu barwienia jest uniemożliwioną,** a fakt obecności tego towaru pochodzenia niepolskiego na rynku w Polsce niezupełnie chlubnie świadczy o patrjotyźmie kupca polskiego i wykonywaniu obowiązków swych przez funkcjonarjuszy Państw. Zakładu dla Badania Żywności, gdyż w razie przeciwnym za jednym zamachem upadłaby konkurencja zagraniczna i wstrzymany byłby przywóz do Polski takich towarów, jak sztuczny łosoś, kilki, Anchois, kawior, tuńczyk itp.

Przystępując dalej do konserw wyrabianych przez fabryki polskie, należy przedewszystkiem przeprowadzić zróżniczkowanie tych konserw, zależnie od położenia danej fabryki. I tak konserwy sterylizowane i niesterylizowane ze szprota, oraz konserwy sterylizowane z ryb słodkowodnych wyrabiają następujące fabryki: 1) w Wilnie: Bałtyk, Łatopol, Atlantic, Delfin i Adriatic; 2) w Warszawie: Victual, Original, Kaefka, Nabon i Wakons, i 3) w Gdańsku: Alliance i Stavanger.

Wszystkie wyrabiane przez polskie fabryki krajowe konserwy rybne są pierwszorzędnej jakości, czego dowodzi fakt kilkakrotnych odznaczeń prawie wszystkich bez wyjątku polskich fabryk konserw sterylizowanych na Wystawach, Targach itp. Co do szprotów ryskich, to są one wyższego gatunku od zagranicznych ryskich, ponieważ polskie szproty z surowca ryskiego produkowane są z najlepszego i najświeższego towaru, podczas kiedy **producenci łotewscy korzystają z okazji kupna taniego szprota wędzonego,** nie zakupionego już z powodu gorszej jakości przez fabryki polskie. Szproty bałtyckie tem tylko ustępują szprotom ryskim, że są mniejsze, atoli w samym smaku różnicy niema.

Co do t. zw. skumbrji, byczków, czy kefalu, to przedewszystkiem nie wydaje mi się, żeby nazwy te były „egzotyczne“; utrzymały się one w Polsce dzięki temu jedynie, że towary o tych nazwach od niepamiętnych lat były wprowadzone na terenach b. zaboru rosyjskiego, podczas kiedy n. p. Małopolska ani Poznańskie tego gatunku konserw wogóle nie znały. Obecne obroty polskich fabryk konserw rybnych na terenach zachodnich uważać raczej należy za wysiłki propagandowe, gdyż poza stopniowem przyzwyczajaniem konsumenta do tych artykułów, sama konsumcja w tych obu dzielnicach nie osiąga nawet $^1/_{50}$ konsumcji b. Kongresówki. Zmiana zatem „egzotycznej“ nazwy na bardziej odpowiadającą zawartości musiałaby przynieść dużą szkodę samej produkcji polskiej, a tem samem nie jest pożądaną.

Jeżeli mowa o surowcu dla tego gatunku konserw, to określenie p. Bugayskiego „chwasty rybne“, równoznaczne ze znaczeniem ryb nietylko bezużytecznych, ale szkodliwych w gospodarstwie, nie odpowiada całkowicie prawdzie. **Jako surowiec dla skumbrji i byczków służą przeważnie wyborowe, pierwszej świeżości płocie.** Okonie, jazgarze i inne bardziej ościowate ryby, jako nienadające się do przeróbki zostają starannie wysortowane. Między temi „chwastami“ wymienił Autor także i sielawki. Otóż śmiem twierdzić, że jeżeli chodzi specjalnie o sielawki, które przez większość fabryk bywają używane do produkcji skumbrji, to ten gatunek ryby, bardo rzadki na rynku, jest rybą wysokocenną, a w każdym wypadku nietańszą od karpia! Natomiast prawdą jest, że niema widocznych różnic pomiędzy skumbrją a byczkami, gdyż cała

różnica polega tu jedynie na wielkości samej ryby, t. zn. większe rybki używa się jako skumbrję, a mniejsze jako byczki. Tak jeden, jak i drugi gatunek towaru, a także i szproty w oliwie, jak zresztą wszelkie konserwy sterylizowane są tem lepsze, im dłużej pozostają na składzie; konserwy te wogóle nie powinny wcześniej ukazać się na rynku zbytu jak po 3-ch miesiącach od chwili produkcji; posiadają one absolutną i nieograniczoną trwałość, idącą już nie na miesiące ale na cały szereg lat.

Z kolei rzeczy przejdę do omówienia wędzarń i fabryk konserw, a właściwie marynat śledziowych. Tego rodzaju produkcją trudnią się następujące fabryki konserw w Polsce posiadające wędzarnie: 1) Nordia-Have — Dziedzice, 2) C. Warhanek — Mszana dolna (prawdopodobnie częściowo nieczynna), 3) Anglo-Scott — Przemyśl, 4) Fakoryb — Wieleń n/N., 5) Korona — Król.-Huta, 6) Fr. Ziółkowski — Poznań i Bydgoszcz i 7) Atlantic — Oświęcim; istnieje jeszcze kilka drobnych wędzarń w Wieleniu n/N.

Poza tem czynne są fabryki konserw bez wędzarń: 1) Polmor — Król.-Huta, 2) Kabeka — Król.-Huta, 3) Victual — Warszawa, 4) Original ‘ — Warszawa, i 5) M. Spiess — Katowice.

Wymienione na początku fabryki podczas całego czasu trwania sezonu, t. j. od września do kwietnia każdego roku dostarczają t. zw. piklingi t. j. śledzie wędzone w stanie świeżym, z którym to artykułem jak dotychczas obca konkurencja byłaby bezskuteczna. Produkt ten jest bezsprzecznie pełnowartościowy i stanowi główną część produkcji niektórych fabryk. Już sam fakt, że fabryki polskie o całe 2 dni wcześniej dostarczają towar na rynki polskie, a tem samem, że towar polski jest bezwzględnie świeższy od towaru z poza granic Polski, dowodzi, że na tem polu konkurencja obca nie ma miejsca do popisu

Wszystkie wymienione fabryki konserw produkują poza tem pokaźne ilości konserw niesterylizowanych, względnie marynat, a to: śledzie marynowane t. zw. bałtyckie, rolmopsy, moskaliki, filety śledziowe, śledzie w galarecie i opiekane, śledziki czyszczone bez ości, t. zw. „Prezydenckie“ (z niemieckiego: Kaiser- albo Bismarck - Heringe) wszystkie w różnych odmianach sosów, z wyjątkiem... buljonów, których niestety w ciągu całej mej praktyki nie miałem szczęścia nigdzie spotkać. Także i te gatunki konserw czy marynat produkcji polskiej, przetworzone z najlepszego surowca angielskiego, względnie z pełnotłustych śledzi norweskich, cieszą się pełnem uznaniem tak kupiectwa jak i konsumentów, a większość fabryk odznaczoną została za dobroć i jakość towaru dyplomami, medalami i t. p. Jedynym może gatunkiem towaru przez wspomniane fabryki nie wyrabianym jest wymieniony przez p. Bugayskiego śledź po żydowsku, ale to tylko zapewne z tej prostej przyczyny, że ten gatunek śledzia, zdaniem mojem, poza granicami Krakowa jest zupełnie nieznany; nazwa ta po raz pierwszy obija się o moje uszy i ciekaw byłbym się spotkać z tym rodzajem konserw.

Japońskie konserwy z krabów.

Roczna produkcja konserw z krabów waha się w granicach od 500 do 600 tys. puszek, przyczem gros tej produkcji przeznaczone jest na eksport. Tak więc np. w r. 1929 (II mies.) wywieziono z Japonji ogółem 382 tys. puszek konserw krabowych, z czego do Stanów Zjednoczonych wyeksportowano 222 tys., do Anglji 89 tys., Australji 22,8 t., Francji 12,3 t., Danji 8 t., Belgji 5,4 t., Kanady 5,6 t., Grecji 4,1 t., Niemiec 4,1 t., Holandji 1,4 t. itd. Głównemi więc rynkami odbiorczemi konserw japońskich są Stany Zjednoczone, Australja i Anglja. Ogólna wartość wywożonych konserw krabowych sięga 15 miljonów jen. Ogólno-światowy kryzys gospodarczy nie dotknął narazie tej gałęzi przemysłu w Japonji, co znajduje pewne uzasadnienie w fakcie, że japońskie konserwy krabowe znajdują coraz większe uznanie na rynkach zagranicznych dzięki swej jakości, oraz w tem, że konsumcja krajowa tych konserw wobec umiejętnie prowadzonej reklamy stale wzrasta. P. S.

Organizacja zbytu.

Bronisław Sotkowski.

Handel rybny w Gdyni.

W numerze listopadowym „Ryby“ (1930 r.) p. Kuźmiński w artykule „Czas już i u nas...“ porusza niezmiernie aktualne zagadnienia organizacji zbytu ryb. Słuszne przeważnie nawoływanie do pracy w handlu opiera jednak Autor na niezbyt ścisłych informacjach, które koniecznie należy sprostować. Nie można pomniejszać wyników własnej pracy, nie wolno zapoznawać własnych posunięć, dokonanych celowo w dziedzinie opanowania handlu rybnego. Nietylko chodzi nam o podkreślenie zasług twórczych naszego kupiectwa, ale też i o wy-

ciągnięcie wniosków na przyszłość, które przecie należy konstruować na podstawie stanu istniejącego, a nie urojonego — rzekomo rozpaczliwego — położenia.

Nie jest bowiem zgodne z rzeczywistością twierdzenie: „że niema dziś skupu ryb w szerszym zakresie na terenie naszego wybrzeża". — Przeciwnie — **skup ryb istnieje,** czego najlepszym dowodem jest fakt, że rok rocznie rybacy spieniężają swoje połowy; istnieje więc skup ryb **i to nowocześnie prowadzony.** Firmy z Pucka skupują ryby z całego terenu, począwszy od zakończenia półwyspu Helskiego aż — po samą granicę niemiecką. Samochody ciężarowe tych firm (Budzisz Antoni, tel. 66; Budzisz Leon, tel. 52) docierają do osad rybackich i dostarczają ryby świeże na rynki Pucka, Wejherowa, Gdyni. Na półwyspie, zasobne w środki pieniężne **firmy gdańskie skupują ryby i posiadają specjalne statki do przechowywania i transportu ryb świeżych.** Wędzarnie zaś przerabiające na naszem wybrzeżu około dwudziestu procent całorocznych połowów, skupują potrzebne ryby, nietylko w miejscu swej pracy ale i na całem wybrzeżu, gdzie tylko dogodniej można je nabyć. Pozostałą ilość wywożą sami rybacy, lub drobni handlarze na rynek gdański. Niedomagania skupu ryb, powstające przy nadmiernie obfitych połowach, są u nas takie same jak i na innych rynkach. Nadmiar ryby zawsze pociąga za sobą spadek cen.

Rolę, którą spełnia Gdańsk w stosunku do naszego rybołówstwa morskiego przedstawił p. Kuźmiński również nieściśle; odpowiednie wyjaśnienia są więc konieczne. Nieprawdą jest, jakoby pośrednictwo Gdańska podrażało ceny ryb świeżych na rynku krajowym i żeby szersze warstwy ludności miejskiej nie mogły wskutek tego korzystać z produktów rybnych naszego morza, a to z tego poprostu powodu, że Gdańsk w tym wypadku nie jest zupełnie takim uniwersalnym pośrednikiem.

Nasze rybołówstwo morskie nie dostarcza obecnie ryb, któreby w stanie świeżym były dostępne dla szerokich warstw wewnątrz kraju. Szprot i śledź poławiane masowo są prawie w całości przerabiane w wędziarniach i tylko jako towar wędzony dostają się na rynek krajowy. Co do innych gatunków ryb, a więc płastug i wątłuszy (te ostatnie poławiane w małych ilościach), to wystarczają one zaledwie na potrzeby wybrzeża i Gdańska, nic więc dziwnego, że niema ich na rynku krajowym. Zresztą Gdańsk w stosunku do tych gatunków ryb jest nie tyle pośrednikiem, ile konsumentem, posiadając odbiorcę niezawodnego w swej ludności przyzwyczajonej do częstego spożycia ryb morskich.

Pozostają jeszcze do omówienia dwa gatunki ryb, luksusowych dla konsumenta, łososia i węgorza. Tu widzimy rzeczywiście Gdańsk jako pośrednika, ale w małym stopniu w stosunku do rynku krajowego. **Gdańsk pośredniczy w wywozie świeżych łososi i węgorzy na rynki zagraniczne** (Niemcy, Francja i Szwajcarja). Kupcy rybni wewnątrz kraju od szeregu lat mają nawiązane stosunki z naszem wybrzeżem i zakupują świeże łososie czy węgorze wprost od wędzarń na wybrzeżu.

Twierdzenie, że „handel świeżą rybą morską w Gdańsku wcale nie jest należycie zorganizowany" nie odpowiada również prawdzie, bo fakty mówią zupełnie co innego. **Organizacja handlu świeżą rybą morską stoi w Gdańsku na wysokości swego zadania,** bo dostarcza konsumentom nietylko połowy rybołówstwa gdańskiego (przewyższającego ilościowo polskie rybołówstwo morskie), ale handel ten potrafi również dać sobie radę z większością polskiego rybołówstwa i z dowozami rybaków zagranicznych. Poczynania gospodarcze nie mogą wychodzić z założeń negatywnych, z założeń mających na celu niszczenie. Buduje się chłodnię rybną nie po to, żeby szkodzić interesom Gdańska, lecz dlatego, że nasze życie gospodarcze domaga się wytworzenia własnego ośrodka handlowego na wybrzeżu, narazie dla potrzeb obecnego rybołówstwa morskiego. A gdy idea połowów dalekomorskich zacznie się urzeczywistniać, wówczas będziemy już rozporządzali aparatem handlowym zdolnym do rozprowadzania tanich ryb morskich wewnątrz kraju. Dla naszych rybaków **korzystną jest sytuacja, jeżeli mają tuż okok w Gdańsku poważnego odbiorcę,** bo z punktu widzenia czysto gospodarczego jest to tak samo pożytecznem, jak szczęśliwem dla rozwoju portu w Gdyni jest sąsiedztwo Gdańska, działające jako bodziec w rozwoju i doskonaleniu się portu polskiego.

P. Kuźmiński mówi, że „niedobór ryb może być pokryty albo intensywnemi połowami przybrzeżnemi, albo też wzmożeniem połowów dalekomorskich". Wzmóc jednak można tylko to, co już istnieje, a przecież **Polska połowów dalekomorskich dotychczas nie posiada.** A jeżeli mowa o intensywnych połowach przybrzeżnych, to wystarczy spojrzeć na statystykę spożycia ryb w Polsce, aby wyrobić sobie zdanie, co w tym kierunku wydostać można.

SPOŻYCIE RYB w POLSCE WRAZ z W. M. GDAŃSKIEM.

Ryby	Ilość w kg	Procentowo
Przywóz śledzi	99,615,000	78
Przywóz innych ryb	4,887,000	4
Rybołówstwo stawowe	8 910,000	7
„ jeziorowe	6,940,000	5
„ rzeczne	1,950,000	1
Polskie rybołówstwo morskie	2,783,000	2
Gdańskie rybołówstwo morskie	3,644,000	3
Razem	128,729,000	100%

Polskie rybołówstwo morskie dostarcza więc w obecnym stanie zaledwie 2% zapotrzebowania rynku wewnętrznego. Rybołówstwo zaś na całym Bałtyku dostarcza w sumie państwom bałtyckim ilości, które nie mogą zaspokoić konsumcji nawet samej Polski. Wniosek stąd jasny, że drogą intensywnych połowów przybrzeżnych na Bałtyku niedoboru ryb nie pokryjemy.

Sprawa organizacji handlu rybnego, w szczególności uruchomienie Hali i Chłodni Rybnej w Gdyni, nie może być rozważaną bez głębszego wniknięcia w istotę rzeczy. Narazie można wskazać jedynie tylko wytyczne, których się trzymać należy przy organizacji tego rodzaju przedsiębiorstwa. Ministerstwo Przem. i Handlu wydając pieniądze na budowę chłodni rybnej, połączonej z halą licytacyjną i wytwórnią lodu, nie może samo zająć się eksploatacją tego rodzaju przedsiębiorstwa z braku odpowiednich ludzi, a poza tem wpływ etatyzmu byłby tu niepożądany, gdyż kierownictwo tej placówki powinno mieć możność wszelkiej inicjatywy i szybkości decyzji. Dlatego „Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością“ to może najodpowiedniejsza forma prawna dla tego przedsiębiorstwa.

Mamy już w Gdyni przykład podobnego przedsiębiorstwa jakiem jest czynna od pół roku „Chłodnia i składy portowe w Gdyni“, Sp. z ogr. odpow.; można więc teraz, uwzględniając potrzeby handlu rybnego, określić członków Spółki „Chłodnia rybna“. Należeć tu mogą tylko ci, którzy wyłożyli pieniądze na budowę zakładu oraz zainteresowani finansowo w rozwoju tej placówki gospodarczej. Nie mogą zaś należeć do Spółki osoby fizyczne czy prawne, które nie dając ani pieniędzy ani znajomości prowadzenia przedsiębiorstwa, będą w Spółce tylko ciężarem i zawadą w rozwoju. Naczelną władzą Spółki to Rada Nadzorcza. W skład Rady Nadzorczej Spółki mogłyby wejść — trzy osoby z ramienia Min. Przem. i Handlu, jako właściciela zakładu, — dwie osoby z Banku Rolnego, czy też Banku Gospodarstwa Krajowego w zależności od tego skąd otrzyma chłodnia kapitał obrotowy, — jedna osoba z Magistratu m. Gdyni z racji ewentualnego udziału w chłodni rybnej, — oraz jedna osoba z pośród sześciu firm kupieckich, które będą dzierżawiły pomieszczenia chłodni rybnej.

Głównem zadaniem początkowem Rady Nadzorczej będzie wybranie odpowiedniego Zarządu dla prowadzenia przedsiębiorstwa, gdzie poza stroną techniczną przedewszystkiem **strona handlowa musi być bez zarzutu.** Zarząd po zarejestrowaniu Spółki poczyni starania, aby przedsiębiorstwo otrzymało zezwolenie na „Dom składowy publiczny“, co da możność przyśpieszenia rozwoju handlu rybnego na wybrzeżu. Dom składowy publiczny bowiem może przeprowadzać licytacje i wydawać dowody składowe dla korzystających z chłodni rybnej, umożliwiając im tem samem uzyskanie pożyczek na złożone towary. Staranie się o koncesję w Min. Skarbu o składy wolnocłowe, łączy się ściśle z handlem śledziowym, jednak powinno być wzięte również pod uwagę. Tak w zarysie przedstawiałaby się organizacja przedsiębiorstwa „Chłodnia rybna“, jakie jednak postulaty wysunie życie, okaże najbliższa przyszłość.

Sprawozdania rynkowe - Ceny.

Z gdańskiego rynku rybnego.

W pierwszej połowie marca płacono w Gdańsku w handlu detalicznym (rynkowym) następujące ceny z 1 kg.: liny 1,60—1,80 gld., okonie 1,20, sandacze 1,40—1,60, karpie 1,60—1,80, szczupaki 1,40—1,60.

Urzędowe sprawozdanie rynkowe z centralnej hali w Berlinie.

Berlin, 10 marca. Dowóz ryb słodkowodnych w tygodniu sprawozdawczym był umiarkowany. Na rynku nie notowano większego ożywienia, ceny wykazywały tendencję mocną. Szczupaków, sandaczy i węgorzy było niewiele przy cenach zwyżkujących wobec większego zapotrzebowania przy końcu tygodnia. Podaż linów była nieznaczna, rynek karpiowy bez zmian. Białe ryby, zwłaszcza większe leszcze, okonie i płocie dowiezione w małych ilościach, uzyskiwały dobre ceny.

Cena za 50 kg. świeżych ryb w lodzie w markach niemieckich: szczupaki niesortowane 100, średnie 60, sandacze niesortowane 110, estońskie 80—85, duże 110, okonie duże 75, karpie 68—70, płocie duże 38—40, leszcze duże 30—35.

Ceny detaliczne ryb śniętych na głównych rynkach krajowych za 1 kg — w lutym 1931 r.

(a — ceny płacone w I-szej połowie miesiąca, b — w II-giej połowie miesiąca).

		Karp żywy	Karp śnięty	Karaś	Szczupak	Sandacz (rosyjski)	Leszcz	Sum	Łosoś	Lin	Sielawy	Średnica	Drobnica
WARSZAWA	a)	3.60-3 80	2.50-3.00	3.00	3 00-4 00	2 50-3 00	3 00-3 50		12 00-15.00	2.00-3 00			
w/g notow. Zw. Prod. Ryb	b)	3.50-3 80	3 00	2.00-3 00	3 50 4.50	3.00	3.00-3 50			2.00-3 00	3.00 4.00		
KRAKÓW	a)	4.50			5.00-6.00		5 00-6 00			3.80-4.00		3.00-3.50	2.50-3.00
w/g notow. Magistratu	b)	4 50			6.00		5.50 6.00			4.00		2.50-3.00	2.00-2.50
CZĘSTOCHOWA	a)	3.00-3 50				2 80-3 50	2.50 3.00			3.00-3.50			1.00-1.20
w/g notow. Magistratu	b)	3.50-4 00			4.50-5 00	3.00-3.50	2.50-3.00						1.00-1.50
POZNAŃ	a)	4.80-5 00			4.00	5 00	3.00						
w/g notow. Magistratu	b)	4.20-5.00			4.00-5.00	4.00 5.20	2.20-3.00	2.40					
WILNO	a)	4.25-4 50	3.30-4.20		3.00-3 50	4 00-5.00	3.00-3.50	2.00 2 25		4.00-4 25	4.00-5.20		0 30-0.50
w/g notow. Magistratu	b)	4.00-4 50	3.75 4 20		3 00-3.50	3.50 4.50	3.00-3 50	1.80-2.00			4.00-5.00		0 30-0.50
STANISŁAWÓW	a)	3.50-4.00			3.50-5.00		3.50-4 00			3.00-3.50			1 50
w/g notow. Magistratu	b)	3.50-4.00			4.00-5.(0		3.50-4.00						
BIAŁYSTOK	a)	4 20 4.50			3 50-4.75	2.75 3.25	2.75-3.50	2.00		4 00-5 00			
w/g notow. Magistratu	b)	4 25-4.50	3 00-3 25		3.50-4.75	3.00-3 50	3.00-3 25	2 00					
PIŃSK	a)				2 00-2 25								
w/g notow. Magistratu	b)				2.00-2.25								

Uwaga: W/g. notowań Zw. Producentów Ryb sprzedawano w Warszawie 1 kg. karpi żywych w hurcie o 20—50 gr. taniej, niż w detalu.

Ceny ryb płacone przy jeziorze w złotych za 1 kg. — w styczniu 1931 r.

(a — ceny płacone w I-szej połowie miesiąca, b — w II-giej połowie miesiąca).

Gatunek (Według klasyfikacji handlowej)		Miejscowość — okolice				
		Włocławka Rakutowa	Lipna Rypina	Kujawy, (Choceń-Bożemowice)	Poznania	Leszna Wolsztyna
Węgorze . . .	a	3,50—4,00	3,20—3,50	3,50—4,00	3,50—3,80	—
	b	3,40—3,70	3,60	3,50—4,00	3,50—3,80	—
Wybór . . .	a	2,60—3,00	2,50—2,70	2,50—3,00	2,50—2,80	2,20—2,40
	b	2,40—2,60	2,20—2,50	2,30—2,50	2,50—2,80	2,20—2,40
Średnica . .	a	1,30—1,50	1,25—1,40	1,30—1,50	1,20—1,40	1,20
	b	1,10—1,25	1,00—1,30	1,20—1,30	1,20—1,40	1,20
Drób	a	0,50—0,70	0,50—0,75	0,50—0,60	0,40—0,60	0,40—0,60
	b	0,50—0,60	0,40—0,60	0,60	0,40—0,50	0,40—0,50
Leszcze . . .	a	2,40—2,80	2,50	2,60	2,00—2,20	2,10—2,20
	b	2,00—2,30	2,00—2,20	2,00—2,30	2,00—2,20	2,00—2,20
Okonie	a	2,00—2,80	1,80—2,60	2,00—2,70	1,00—1,40	1,00—1,20
	b	2,00—2,40	1,80—2,50	1,80—2,60	1,00—1,40	1,00—1,20

Ryby morskie.

Gdynia. Nieregularne dostawy ryb na rynek gdyński, wskutek utrudnionych połowów rybaków gdyńskich, wpływały na niejednolity handel rybami w detalicznej sprzedaży. Handel ten jednak stopniowo unormowywał się, gdyż niektórzy handlarze zaczęli sprowadzać świeżą rybę statkiem „Żeglugi Polskiej" z Helu. W ostatnich dniach codziennie statek przywozi do Gdyni po kilka skrzyń świeżych ryb.

Najwięcej sprzedawano szprotów, dużo było także ryb słodkowodnych, sprowadzanych z jezior z okolic Kartuz. Pojawiły się także na rynku miętusy. Obroty z powodu postu były dość ożywione.

Hurtowy handel na wybrzeżu opierał się głównie na szprotach. Obfite połowy powodowały spadek wartości. Ceny były bardzo niejednostajne. Przy mniejszej podaży płacono po 10—15 zł za kwintal, przy większej ceny spadały do 3—5 zł za kwintal.

Średnie ceny za klg. świeżych ryb z całego miesiąca były następujące: szproty 0,10 zł, płastugi 0,60—1,00 zł, śledzie 0,70 zł, dorsze 1,00 zł, węgorze 2,00 zł, szczupaki 3,00 zł, mielnice i troć po 4,00 zl, łososie 10,00 zł.

Z całkowitych połowów 421.000 kg. szprotów, 1.800 kg. śledzi i 1.200 kg. węgorzy dostarczono do wędzarń; 197.000 kg. szprotów, 1.500 kg. śledzi, 1.000 kg. węgorzy, 1.000 kg. dorszy, 1.200 kg. łososi i 500 kg. szczupaków wywieziono do Gdańska, a resztę tj. 175.000 kg. szprotów, 1.800 kg. śledzi, 3.000 kg. węgorzy, 2.400 kg. dorszy, 500 kg. łososi, 500 kg. szczupaków i cały połów płastug rozprzedano na rynkach miejscowych.

Wędzarnie na wybrzeżu w lutym pracowały bardzo dobrze. W obwodzie helskim było czynnych 9 przez 20 dni, w obwodzie puckim 8 przez 15 dni. Przerobiono całą ilość zakupionego surowca, który rozesłano do wszystkich większych miast Polski. **B. K.**

Detaliczne ceny targowe na ryby morskie w Gdyni (za 1 kg).

Data	Flondry I gat.	Flondry II gat.	Dorsze	Śledzie	Szproty	Mielnice	Szczupaki	Płotki
13. II. 31.	2.50	2.00	1.60	—	0.20	—	4.00	2.00
20. II. 31.	2.50	2.00	1.80	1.60	0.15	—	5.00	2.50
28. II. 31.	2.40	1.80	2.00	1.60	0.15	6.00	5.00	2.00
6. III. 31.	2,40	1.80	1.80	1.60	0.15	6.00	5.00	2.00

Handel solonym śledziem.

W pierwszej połowie lutego notowania przy odbiorze wagonowym franko kolej, lub parowiec w Gdańsku bez cła transito przedstawiały się następująco:

	w szylingach			
	Yarmoutskie		Szkockie	
	pierwszych marek	zwykłych marek	pierwszych marek	zwykłych marek
Small Matties	41—42	—	46	40
Matties . . .	42—43	41—42	52—56	46—48
Matfulls . . .	44—45	41—42	—	62

Berlin, 10 marca. W handlu świeżemi rybami morskiemi, zwłaszcza o ile chodzi o droższe gatunki, nie notowano już od dłuższego czasu, w związku z ogólnie ciężkim stanem gospodarczym, większego ożywienia. Nowa fala mrozów w okresie sprawozdawczym wpłynęła na dalszy zastój, wobec tego, że tańsze ryby morskie sprzedawane są na rynkach przeważnie na otwartem powietrzu i zamarznięte tracą bardzo na wyglądzie. Ceny na wszystkie gatunki ryb konsumcyjnych trzymały się na średnim poziomie. Śledzie świeże z Belgji, Holandji i drobne szwedzkie oraz duże gatunki z Norwegji pomimo niskiej ceny sprzedawano w niewielkich ilościach. Popyt na wszystkie gatunki ryb płaskich był nieznaczny, jak również na skarpie i sole w związku z wysoką ich ceną. Świeży łosoś wiślany trzymał się mocno w cenie, zwłaszcza, że na rynku pojawiły się tylko pojedyńcze okazy. Natomiast zanotowano znaczny dowóz łososia mrożonego, skutkiem czego cena jego bardzo spadła. Naogół pomimo okresu postu, obroty rybami na rynku berlińskim są wyjątkowo małe.

Altona, 7 marca. W tygodniu sprawozdawczym wpłynęło do tutejszego portu 14 parowców z łącznym ładunkiem 736.665 f. świeżych ryb morskich. Zdobycz z połowów islandzkich w porównaniu do ubiegłych tygodni znacznie się zwiększyła, natomiast połowy z Morza Barentsa skutkiem częściowego zamarznięcia dały słabe wyniki. W pierwszych dniach tygodnia rynek kształtował się przy tendencji mocnej, w drugiej połowie jednak ceny spadły i zapotrzebowanie było mniejsze. Import śledziowy obejmował w tym okresie 305.200 f. towaru norweskiego i 1.120.000 f. z połowów brytyjskich. Ogólny obrót w porcie przedstawiał się następująco: sprzedano z licytacji 1.237.145 f., z wolnej ręki 4.164.750 f., razem 5.401.895 f.

Wesermünde, 7 marca. Dowóz świeżych ryb morskich do tutejszego portu wynosił w tygodniu sprawozdawczym 5.828.000 świeżych ryb morskich, pochodzących z połowów 53 parowców, przewyższając zgórą o 25% zdobycz z ubiegłego tygodnia. Rynek w pierwszej połowie tygodnia odznaczał się wielkiem ożywieniem przy tendencji zwyżkowej, jednakowoż w związku ze wzrastającym dowozem ceny poczęły spadać. Świeże śledzie w ilości 1.290.000 f. pochodziły wyłącznie z Norwegji i zostały całkowicie sprzedane z wolnej ręki. Cena licytacyjna za 1 f. wątłuszy (dorszy) wynosiła od 8¾—27 fen. zależnie od stanu i wielkości.

Rybołówstwo morskie.

St. Markowski.

Połowy szprota przy Helu.

Hel stał się w lutym i początku marca widownią intensywnych połowów szprota. Miejscem połowu jest Zatoka Gdańska (14 mil na SSO od Helu) w kierunku Kahlbergu. Można przypuszczać, że szprot zjawił się od wschodu, płynąc koło brzegów i został zatrzymany przez wody wiślane. Takie przypuszczenie podtrzymywałby zupełny brak tej ryby na pełnym Bałtyku, nietylko na linji naszego wybrzeża, ale i na wodach niemieckich. Obok tego rybacy

wyjeżdżają do Zatoki Puckiej, gdzie jednak połowy są znacznie gorsze (do 10 centnarów).

Hel zatem jest obecnie ostoją nietylko naszych, ale i niemieckich kutrów, dążących z Leby, Stolpmünde i Rügenwaldemünde. Praca rybaków trwa przez 24 godziny, dając średnio od 30—120 centnarów na dobę. W związku z tem cena szprota uległa dużej zmianie. Początkowo centnar (50 kg) dochodził do 12 zł. Wkrótce jednak cena spadła do 2—3 zł. Były dnie, kiedy płacono tylko 1 zł, wówczas rybacy przestawali łowić, a złowione ryby wyrzucano do morza.

Wyłania się więc kwestja, jak zaradzić brakowi zbytu towaru ze względu na przeładowanie wędzarni, oraz nadmiaru kutrów, ponieważ rybę sprzedają i statki niemieckie. W ciągu ostatniego tygodnia lutego sami rybacy helscy dostarczyli około 208 000 kg szprota, a ogólny połów na wybrzeżu wyniósł około 350.000 kg, tj. niemal 50% przeciętnego połowu rocznego. Połowów dokonywują zapomocą włoka szprotowego. Mance prawie zupełnie są nieużywane. Należy przytem zaznaczyć, że wprowadzenie włoka szprotowego u nas zawdzięcza się badaniom Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa oraz doświadczeniom statku „Ewa", należącego do Morskiego Instytutu Rybackiego.

B. K.

Połowy morskie w lutym.

Wskutek zamarznięcia całej zatoki Puckiej, portu Jastarnickiego a częściowo i portu rybackiego w Gdyni połowami ryb w lutym mogła zajmować się tylko ograniczona ilość rybaków (740 na ogólną liczbę 1350). Połowy te w dodatku ulegały częstym przerwom z powodu wyjątkowo silnych, trwających nieraz po kilka dni zrzędu burz. Strata czasu z powodu lodów i burz wynosiła dla rybaków z Helu 12 dni, a dla rybaków z Gdyni 13 dni w miesiącu. Właściwe połowy uprawiali tylko rybacy posiadający kutry motorowe, gdyż wyjazdy na łódkach żaglowych były albo bardzo utrudnione, albo zupełnie niemożliwe.

Tak niepomyślne warunki atmosferyczne znacznie wpłynęły na obniżenie się połowów innych gatunków poza szprotami. Na ogólną ilość 830.000 kg. ryb, złowionych w lutym, na szproty przypada 806.000 kg., na pozostałe gatunki zaledwie 24.000 kg., gdy w styczniu poza szprotami złowiono jeszcze 87.300 kg. innych gatunków.

Jeszcze mniej korzystnie przedstawiała się wartość połowów. Styczniowe połowy, chociaż ilościowo mniejsze, przedstawiały wartość 162.820 zł, (0,27 zł kg.), gdy w lutym tylko 117,950 zł (0,15 zł za kg.)

Łososia, choć jest rybą zimowego sezonu, prawie że nie łowiono. Brak ryby a także częste burze nie pozwalały wyjechać rybakom na morze i kontrolować wędy (takle) wystawiane na łososie. Wskutek słabego połowu w drugiej połowie miesiąca sprzątnięto wszystkie takle i rybacy przerzucili się na połów szprotów — zdobyczy mało wartościowej, ale zawsze pewnej.

Drobny łosoś — mielnica, której połowy w ostatnich dniach stycznia zapowiadały się nieźle, prawdopodobnie wskutek oziębienia się pogody, znowu znikła. Połowy pławnicami były słabe. Za noc otrzymywano zaledwie po kilka sztuk na kuter.

Śledzie łowiono w drobnych ilościach, częściowo we włokach razem ze szprotami, częściowo w mance. W zatoce ukazały się pojedyńcze okazy wiosennych dużych śledzi.

Inne gatunki, jak płastugi, wątłusze i węgorze przy połowach dawały wyniki słabe. Przypadkowo złowiono drobne ilości sieí. Ryby słodkowodne próbowano kilkakrotnie poławiać niewodami pod lodem, ale wyniki były bardzo małe.

Kuter do dalekomorskich połowów „Stornia" zajmował się w lutym głównie połowami szprotów, wyjeżdżając przeważnie pod brzegi wschodnio - pruskie. W ciągu miesiąca złowił on 1260 kwintali szprotów oraz pewne ilości płastug i śledzi.

Połowy lutowe według poszczególnych gatunków oraz w porównaniu z tym samym miesiącem ub. roku przedstawiają się jak niżej:

Gatunek	Ilość w kg.		Wartość w zł	
	Luty 1931	Luty 1930	Luty 1931	Luty 1930
Szproty . . .	805.900	201.795	80.590	20.180
Płastugi . . .	8.400	10.470	6.970	9.750
Śledzie	5.100	7.590	3.570	7.590
Łososie . . .	1.710	8.980	9.780	80.600
Węgorze . . .	5.220	2.520	10.440	10 080
Wątłusze . . .	3.450	8.010	3.450	8.010
Słodkowodne .	990	1.115	2.970	3.400
Inne	50	350	180	800
Razem:	830.820	240.830	117.950	140.410

Równocześnie połowy według poszczególnych obwodów wypadły:

	Obwód wsie od — do	Ilość w kg.		Wartość w zł	
		Luty 1931	Luty 1930	Luty 1931	Luty 1930
1.	Hel	608.630	96.000	68.860	74.900
2.	Gdynia—Orłowo . .	27.590	57.760	8.730	16.185
3.	Jastarnia—W. Wieś .	187.880	78.120	29.110	32.210
4.	Obłuże—Puck—Swarzewo Chłapowo—Karwia . .	6.720	8.950	11.250	17.115
	Razem:	830.820	240.830	117.950	140.410

Porównywując cyfry drugiej tablicy, zauważamy ogromną niewspółmierność połowów przypadających na poszczególne obwody rybackie. Na nikłe połowy obwodów puckiego i gdyńskiego, poza częstemi burzami wpływało zamarznięcie zatoki i częściowe zamarznięcie portu rybackiego w Gdyni. Z tych przyczyn kutry gdyńskie nie mogły całkowicie wyzyskać dobrych połowów szprotów, co uczynili helanie, a także część kutrów z Jastarni i Kuźnicy, zimujące w porcie helskim (port w Jastarni od 2-ch miesięcy zamarznięty). Rybacy znowu z obwodu puckiego, nie mogli wystawić mancy na szproty, na otwartem morzu z powodu braku ryby, a na zatoce z powodu lodu. Rybołówstwo ograniczyło się tu na połowach szczupaków i węgorzy pod lodem i na przypadkowych połowach plastug i wątłuszy na otwartem morzu.

Produkcja karpia.

W. K.

Troski hodowcy karpia.

Od dłuższego już czasu rynek karpiowy w Niemczech przeżywa ostry kryzys gospodarczy, czego wyrazem są liczne artykuły i korespondencje, zamieszczane raz poraz w niemieckiej prasie fachowej, a nacechowane wszystkie poważną **troską o los zagrożonych gospodarstw rybnych,** oraz borykających się z ciężkiemi trudnościami finansowemi sfer handlowych. W dociekaniach zaś, na kim spoczywa odpowiedzialność za obecny stan rzeczy, odnosi się wrażenie, że brak okazania z obu stron dobrej woli i różnica stanowisk, jakie zajęły handel i produkcja stanowią przyczynę dotkliwych niepowodzeń na niemieckim rynku karpiowym.

Przed dwoma jeszcze laty handel karpiem w oparciu o Niemiecki Związek Kupców rybnych rokował jak najlepsze nadzieje i zdawał się wkraczać na właściwe tory świetnie zapowiadającego się rozwoju, czego najlepszym dowodem były ogromne zyski, jakie przypadły w udziele kupcom i producentom przy obrotach świątecznych i noworocznych z tego okresu. Tem dziwniejszem się więc może wydawać, że w następnym już roku nastąpił wyraźny rozłam pomiędzy handlem a produkcją, wyrażający się utworzeniem zjednoczonej spółki, złożonej z kilku większych producentów, **usiłujących bezpośrednio zaspokajać potrzeby handlu detalicznego z pominięciem hurtowników.** Jednocześnie zorganizowany został i inny koncern karpiowy, opierający swój byt wyłącznie o produkcję węgierską, przyczem zanotować można z tego okresu stale powtarzające się tendencyjne zarzuty w prasie, skierowane w stronę zjednoczonych hurtowników niemieckich, że chwilowa depresja, jaką przeżywał wówczas handel karpiowy wywołana jest **wyrzuceniem na rynek większych ilości importowanego karpia francuskiego.**

Po odparciu tych rzekomo bezpodstawnych pretensyj i przyjęciu na siebie pewnych zobowiązań, hurtowy handel karpiem wyraził ponownie gotowość zawarcia jak najdalej idącego porozumienia z przedstawicielami produkcji, czego dowodem są częste rokowania i posiedzenia, odbyte w tym czasie pod przewodnictwem Niemieckiego Związku Kupców rybnych. Wszelkie jednak próby, jakkolwiek przynosząc kilkakrotnie chwilowe odprężenie w sytuacji, spełzły w ostatecznym rezultacie na niczem i wielka idea o zjednoczonej organizacji karpiowej, rokująca tyle wspaniałych nadziei, została sromotnie poniechana.

Obecnie po długim okresie chaosu i tarć wewnętrznych, które wnoszą tylko silniejsze zamieszanie, wystąpił jeden z większych producentów niemieckich **z inicjatywą zjednoczenia poszczególnych przedstawicieli produkcji karpia i lina** w pewnego rodzaju spółdzielnię, za pośrednictwem której handel hurtowy byłby zaopatrywany w towar po cenie zgóry ustalonej. Głównem oczywiście zadaniem byłoby skaptowanie jak największej ilości producentów do zespołu spółdzielczego, gdyż tylko silna organizacja wspólnej sprzedaży mogłaby skutecznie bronić interesów gospodarczych swych członków. W myśl tej zasady zwołane zostało w końcu października ub. r. walne posiedzenie w Berlinie pod egidą Niemieckiego Związku Kupców rybnych i przy udziale licznych firm hurtowych. Uchwalonem zostało powołanie stałej komisji, składającej się z dwóch przedstawicieli produkcji, dwóch hurtowników i jednego detalisty, którzy w zależności od konjunktur rynkowych w danym okresie ustalaliby co kilka tygodni ceny na karpie i liny. W ten sposób wszyscy spółdzielcy obowiązani byliby do sprzedaży swego produktu po cenie zatwierdzonej przez komisję, co zapowiadałoby **oczekiwaną oddaw-**

na i upragnioną przez wszystkich stabilizację na rynku karpiowym i wykluczałoby sprzedaż karpi, jak to już niejednokrotnie miało miejsce, znacznie niżej ceny uchwalonej przez giełdę w Cottbus, w wypadkach, kiedy gospodarz stawowy znajdował się w trudnych warunkach materjalnych, a kupiec korzystał z okazji i zakupywał towar po cenie nie dającej nawet minimalnej opłacalności producentowi.

Mogłoby się więc zdawać, że wysiłki podjęte ze strony produkcji spotkają się, jeżeli nie z ogólnem uznaniem, to w każdym razie z większością głosów przychylnych. Tymczasem projekty te natrafiły z rozmaitych stron na silną opozycję i sądząc z tonu, w jakim prowadzona jest polemika, zawierająca nieraz osobiste pretensje i porachunki, mało można mieć nadziei na pomyślne zakończenie sporów, uwieńczone harmonijną współpracę stron zainteresowanych.

Już sam fakt, że **zdania co do panującego obecnie kryzysu są zasadniczo różne,** nie pozwala spodziewać się szybkiego wynalezienia radykalnego środka na trapiące handel karpiowy bolączki. Raz poraz bowiem napotkać można obok opinji, że **całe zło wynika z sezonowości spożycia karpia** i ostre protesty przeciwko prowadzeniu propagandy na rzecz całorocznej konsumcji, która podobno nietylko że nie poprawi stosunków, ale może nawet wpłynąć na ogólną zniżkę obrotów handlowych. Ciepły bowiem okres wiosenny i letni utrudni transporty i magazynowanie karpi żywych, a zwiększone ryzyko wpłynęłoby na znaczną zwyżkę cen, która odstraszyłaby konsumenta. Tuż zaraz odzywają się inni, którzy widzą jedyny ratunek z ciężkiej opresji **w wprowadzeniu na rynku karpi śniętych,** zapewniających z racji niższej ceny ożywienie zbytu wśród szerszych warstw spożywców. Projekt ten nie zachwyca jednak licznych rzesz przedsiębiorców handlowych, posiadających oddawna zaprowadzone instalacje dla przetrzymywania ryb żywych i ci występują w sposób gwałtowny **przeciwko spopularyzowaniu karpi,** gdyż godzi to w ich bezpośrednie zarobki. To też jak dotąd trudno przewidzieć, jakie metody zastosują nasi sąsiedzi dla uzdrowienia stosunków w handlu karpiowym.

W każdym razie wydaje się, że sytuacja jest tam pod wielu względami trudniejsza niż w Polsce i gdyby tylko chcieć, można wiele rzeczy tanim kosztem się nauczyć. Niestety — „mądry Polak po szkodzie“.

Spółdzielczość rybacka.

Juljusz Bobrownicki.

Spółdzielcze kolonje rybackie w Brazylji.

W tygodniku włoskim Il Lavoro Cooperativo z dnia 1. I. 1931 r. (organ Ente nazionale della cooperazione) znajdujemy ciekawe uwagi o organizacji spółdzielni rybackich w Brazylji.

Począwszy od r. 1921 powstają staraniem rządu federalnego na wszystkich wybrzeżach Brazylji spółdzielcze kolonje rybackie

Z punktu widzenia prawnego są one oparte na przepisach dekretu z dnia 5. I. 1907 r., dotyczącego związków zawodowych i stowarzyszeń spółdzielczych.

Spółdzielcze kolonje rybackie należą do Generalnej Konfederacji Rybaków w Brazylji (confederaçâo Geral dos Pescadores do Brasil) z siedzibą w Rio de Janeiro. Dekret z r. 1925, powołujący do życia Konfederację określa kolonje jako ugrupowanie minimum 40-u rybaków obywateli brazylijskich, zarejestrowanych w kapitanatach portu. Kolonja może powstać w miejscu ustalonem przez Dyrekcję portów i wybrzeży Ministerstwa Marynarki. Celem kolonji ma być związanie rybaków więzami solidarności braterskiej, ułatwienie wzajemnej pomocy w dążeniu do dobrobytu stowarzyszonych i ich rodzin oraz popieranie kształcenia zawodowego. Prócz tego kolonje mogą być wykorzystane jako „jednostki pomocnicze marynarki“ w czasie pokoju i wojny. Każdy rybak musi być członkiem jednej z kolonij.

Według statystyki za I. półrocze 1924 r. kolonij spółdzielczych na wybrzeżu było 140. Liczyły one 21.050 rybaków, a ilość łodzi sięgała — 9.011. Ogólna wartość sprzętu dochodziła do 23.952.000 milrejsów (t. j. tyleż złotych polskich).

Usługi kredytowe świadczy rybakom, funkcjonująca od stycznia 1921 r. Kasa pomocy rybołówstwa (Caixa de soccorros da pesca). Kasa jest poddana nadzorowi rządu federalnego za pośrednictwem wspomnianej Dyrekcji portów i wybrzeży. Administracja Kasy jest obecnie powierzona dyrektorom Generalnej Konfederacji Rybaków. Kasa zaopatruje kolonje we wszystkie potrzebne sprzęty rybackie za gotówkę i na kredyt po cenach najniższych, gdyż zaopatruje się w ośrodkach produkcji i daje dostawcom gwarancję Dyrekcji p. i w. i Dyrekcji Generalnej Konfederacji co do zwrotu należności za towary nabyte na kredyt. Kasa udziela też pożyczek na naby-

wanie łodzi, budowanie, reparację i instalowanie składów dla przetwarzania i konserwowania produktów rybnych.

Do korzystania z dobrodziejstw Kasy są dopuszczeni obok kolonij i poszczególni ich członkowie.

Majątek Kasy został stworzony: 1 — z subwencyj udzielonych Konfederacji przez rząd; 2 — z wkładów miesięcznych rybaków i kolonij; 3 — z zysków operacyjnych; 4 — z wszelkich kar płaconych przez rybaków za nieprzestrzeganie przepisów rybołówstwa. Kasa przyjmuje na rok bieżący depozyty oprocentowane. Ze sprawozdania prezesa Konfederacji, skierowanego do Dyrekcji p. i w. wynika, iż na dzień 31 sierpnia 1924 r. depozyty wpłacone do Kasy przez Konfederację, kolonje i rybaków osiągnęły sumę 21.246.000 milrejsów. Czyste zyski bilansowe są przelewane w 50% na kapitał rezerwowy, w 50-ciu na fundusze: propagandy, wyszkolenia, pomocy i szereg innych.

Aktywność kolonij jest wielostronna. Dokonywują one operacji drobnych pożyczek, udzielają pomocy lekarskiej i rozdają lekarstwa, zwłaszcza chinę. Kolonje spółdzielcze skutecznie zwalczają analfabetyzm, zakładając jedną lub więcej szkół; n. p. kolonja w São Francisco (w stanie Santa Catharina) liczy 14 szkół. Subsydja na utrzymanie szkół przewiduje budżet Min. Marynarki. Prócz tego kolonje wydają czasopisma dla obrony interesów zawodowych rybaków, jak też w celu szerzenia wiedzy ogólnej i technicznej. Kolonje rozwijają stałą działalność w kierunku udoskonalania systemów rybołówstwa, posiadają potrzebne dla swych członków narzędzia połowu, niektóre urządziły już warsztaty przetwórcze (np. konserw sardynek w puszkach), wszystkie zorganizowały dostawę towaru rybnego do miejsc konsumcji.

Dział Naukowy.

Kazimierz Demel.

Od czego zależą dobre połowy ryb przy Helu.

Odpowiedzi na pytanie od czego zależą dobre połowy ryb przy Helu dostarczają nam analizy przeprowadzone w szkicach poprzednich *). Stwierdziły one znaczną zależność połowów od korzystnych wiatrów w szczególności zachodnich i północnych, których działanie oczywiście było tylko pośrednie, przez ruchy wód i prądy powstające w ich następstwie. Rola zimnych wód głębi Gdańskiej i wpływ wzmożonych wylewów Wisły, których działanie zaznacza się na naszem przybrzeżnem rybołówstwie przy wiatrach E i S, okazały się czynnikami natury ujemnej, obniżającemi stan ilościowy naszych połowów. — Jedynie letnie połowy zimnowodnego dorsza wyjątkowo wykazują nieznaczne zwyżki przy działaniu tych wiatrów ujemnych, jak to stwierdziliśmy w szkicu p. t. „Niewyzyskane połowy dorsza przy Helu", wskazując jednocześnie na przyczynę zjawiska. Czwarty czynnik innej już natury, położenie i szczupłość naszego wybrzeża, wprowadzający moment ogólnej „przypadkowości" szczęśliwych połowów u naszych wybrzeży, jako **stale** działający, nie ma większego znaczenia przy analizie ilościowej pulsacji poszczególnych połowów.

Uzależnienie korzystnych połowów od systemu wiatrów oczywiście nie rozwiązuje całkowicie sprawy **ilościowej prognozy połowów.** Jedynie zbliża nas do niej. Prognoza bowiem **pozytywna,** zapowiadająca obfite połowy w następstwie korzystnych wiatrów, jest słuszna tylko z tem zastrzeżeniem, że **może się sprawdzić lecz niekoniecznie musi się sprawdzić.** Przybycie bowiem ławic ryb użytkowych na nasze wody uzależnione jest nietylko od korzystnych wiatrów i ruchów wody na naszych terenach działających, lecz również i od tych czynników, które działają w tych rejonach morza **skąd** do nas ławice przybywają. Wskazując na zależność korzystnych połowów od wiatrów, wskazujemy na jeden niewątpliwie bardzo ważny czynnik, sądząc ze ścisłych danych ilościowych, które przedstawiliśmy w szkicach poprzednich, — lecz nie uwzględniamy innych czynników, działających poza naszemi wodami, a które to czynniki również mogą decydować i niewątpliwie decydują, czy to o skupianiu się ławic, czy też o ich do

---

*) *Niewyzyskane połowy dorsza przy Helu,* **Ryba,** Rocznik II, Nr. 1.
Analiza jesiennych połowów śledzia w r. 1929, **Ryba,** Rocznik II, Nr. 3.
O tak zwanych „przystępach" flonder, **Ryba,** Rocznik II, Nr. 4.
Połowy flonder przy Helu na tle termicznych wahań wody, **Ryba,** Rocznik II, Nr. 5.
Rola Wisły, wiatrów i stanu morza w naszych morskich połowach łososia, **Ryba,** Rocznik II, Nr. 7/8.
Główne czynniki wpływające na zmienność połowów u naszych brzegów, **Ryba,** Rocznik II, Nr. 10.

nas przybyciu. Stąd charakter **możliwości** lecz nie konieczności sprawdzenia się prognozy rybackiej pozytywnej. Stąd w dalszej konsekwencji potrzeba nieustannej **czujności rybackiej,** na co nacisk położyliśmy gdzie indziej *).

Inaczej rzecz ma się z prognozą ujemną. Tą możemy zupełnie pewnie, zdecydowanie postawić. Jeżeli zaczynają wiać i przez dłuższy czas trwają wiatry lądowe E i S, których działanie w naszych wodach morskich zaznacza się poruszeniem i naprowadzeniem pod brzeg zimnych wód głębi Gdańskiej, znikną w okresie letnich i jesiennych miesięcy flondry i śledzie z naszych terenów, podobnie jak wiosną łososie w następstwie naprowadzenia na nasze wody temi samemi wiatrami mętnych wylewów wiślanych. Brak jednego warunku niezbędnego decyduje tutaj zupełnie wyraźnie o nieobecności ryby, dla której był on konieczny. Takim niezbędnym warunkiem dla flonder i śledzi okazują się w okresie lata i jesieni zupełnie ściśle zdefiniowane warunki termiczne środowiska, których zimna woda głębi Gdańskiej im nie dostarcza. — **Stąd niezawodny charakter prognozy ujemnej.**

Powracając raz jeszcze do naszego pytania od czego zależą dobre połowy ryb przy Helu, jedną tylko znajdujemy odpowiedź: **pozostają one w prostem ustosunkowaniu do ilości korzystnych wiatrów, zachodnich i północnych,** które to wiatry, sprzyjające normalnej cyrkulacji wód Bałtyku, prądom od zachodu i podnoszeniu się poziomu morza, jednocześnie redukują do minimum tak bardzo szkodliwe działanie zimnych wód głębi Gdańskiej oraz ujemny wpływ wylewów wiślanych na nasze morskie połowy.

*) *Bogactwo gospodarcze naszego morza,* **Arch. Hydrob. i Rybactwa,** Rocznik II, Nr. 1-2, str. 115.

Naukowe badania jeziora Żarnowieckiego.

Z ramienia działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa Naukowego Instytutu Gospodarstwa Wiejskiego w Bydgoszczy przeprowadza się obecnie naukowe badania jeziora Żarnowieckiego na Pomorzu. Jezioro to, jedno z największych i najgłębszych w Polsce, znajduje się w powiecie morskim, niedaleko morza, przy samej granicy niemieckiej. Badania mają za zadanie zrobić kilka przekrojów dna, wymierzyć głębokości, ustalić skład chemiczny wody oraz zbadać ogólne warunki możliwości rozwinięcia intensywnej gospodarki rybackiej na jeziorze.

Wypuszczenie znaczonych flonder.

Niemiecki Związek Rybactwa Morskiego wypuścił do Bałtyku w okolicy Kołobrzegu znaczną ilość znakowanych okazów flondry - zimnicy (Pleuronectes limanda), zaopatrzonych w 2 okrągłe kauczukowe płytki, umieszczone pod płetwą grzbietową ryby na srebrnym druciku. Na ciemnej stronie płytki znajduje się litera D oraz numer porządkowy. Osoby, któreby złowiły tak oznaczoną zimnicę, zechcą odesłać rybę pod adresem Związku (Deutscher Seefischerei - Verein, Berlin W 9, Postdamer Str. 22 a), który opłaca premję w następującej wysokości: 2 R. M. za każdą znaczoną rybę, dostarczoną ze znaczkiem wraz z podaniem miejsca, daty i narzędzia połowu. 1 R. M. za znaczek bez ryby z podaniem tych samych danych. Przed opakowaniem w pergaminowy papier, uprasza się posypać lekko rybę kwasem borowym i przesłać w liście lub paczce. Porto i koszty przesyłki zwraca Związek w wysokości 1 R. M.

Kronika.

Rybołówstwo jeziorowe w lutym.

W dalszym ciągu uprawiano prawie wyłącznie połowy niewodami. Sprzyjające warunki — nieduże mrozy, odpowiednio gruba powłoka lodowa na jeziorach pozwoliły na planowe odławianie jezior wszelkich typów (małe, wielkie, płytkie, głębokie).

Na jeziorach niewielkich odławiano tegorocznej zimy niewodem miejscami już powtórnie. Powtórne połowy niekiedy dawały lepsze wyniki od pierwszej „niewodówki".

Innemi narzędziami łowiono bardzo niewiele. W niektórych jeziorach uprawiano połowy słępami, które udawały się tylko przy większej głębokości ze średniemi wynikami.

W rybołówstwach z płytkiemi jeziorami rybacy zabierają się już do przygotowywania narzędzi wiosennego łowu, szczególnie żaków.

F. P.

Wystawa Propagandowa.

Staraniem Ligi Morskiej i Kolonjalnej zorganizowana zostanie w Warszawie w czasie od 18 - go kwietnia do 1 czerwca 1931 r. Wystawa Propagandowa „Polskie Morze i Ziemia Pomorska". Program Wystawy obejmuje 3 zasadnicze działy, z których pierwszy pod nazwą Dział Statystyczno - Naukowy i Propagandowy zawiera 9 grup, pomiędzy któremi znajduje się rybactwo morskie i rzeczne. W dziale trzecim — Przemysłowo - Handlowym — przewidziane są wszelkiego rodzaju

eksponaty, dotyczące rybactwa oraz przemysłu pomocniczego i przetwórczego.

Uzyskany z Wystawy dochód przeznaczony jest na 1) rozbudowę polskiej floty wojennej, 2) na budowę Domu Ludowego Kaszubskiego i 3) na cele propagandowe Ligi. Przewodnictwo Komitetu Honorowego objął p. Minister E. Kwiatkowski Zarząd i biuro Dyrekcji mieści się w Warszawie, Nowy Świat 35, III. p.

Awarja koło Helu.

Do portu helskiego zawijają kutry niemieckie z Leby, Stolpmünde i Rügenwaldemünde. Dzięki wzmożonemu ruchowi obcych statków, Hel był kilka dni temu świadkiem małego wypadku, jakiemu uległ kuter niemiecki ze Stolpmünde (Sto 36), osiadając na mieliźnie przy cyplu helskim. Kwestja lepszego oznaczenia mielizny przy Helu powinna być oddawna uregulowana. Jest to już trzeci tego rodzaju wypadek od dnia 11 stycznia do 22. bm. Mieliznę tą dawniej oznaczano zapomocą wiechy, która nie spełniała swego zadania, nie dając żadnych sygnałów świetlnych ani wokalnych. Dlatego też została usunięta. Po ostatnim wypadku ustawiono czerwone światło na brzegu, posiadające jednak stronę ujemną, ponieważ nie będzie spełniało zadania podczas gęstej mgły. Również może być brane w nocy jako światło portowe Helu. Należałoby umieścić pływające boje ze światłem i sygnałem (syrena), co należy przypuszczać, iż będzie niedługo zrobione dla bezpieczeństwa obcych statków.

S. M.

Rozpoczęcie budowy schroniska rybackiego przy Wielkiej Wsi.

W najbliższym czasie Urząd Morski w Gdyni rozpoczyna budowę schroniska rybackiego na wybrzeżu otwartego morza, przy Hallerowie.

W pierwszą kolej wybudowane będą dom mieszkalny i budynki gospodarcze dla kierownictwa budowy portu, następnie, po przeprowadzeniu dodatkowych studjów, ma się przystąpić do budowy właściwego portu

Powstanie Syndykatu Hurtowni Kolonjalno-Spożywczych.

W pierwszej połowie lutego b. r. odbyła się w Grudziądzu w Centrali Związku Tow. Kupieckich na Pomorzu konferencja Komitetu Organizacyjnego, a następnie zebranie organizacyjne tworzącego się Syndykatu Hurtowni Kolonjalno-Spożywczych w Gdyni. Po wyborze przewodniczącego wygłoszono referaty o celach i zadaniach Syndykatu jako ważnej placówki handlowej, zainteresowanej w sprawach importu i eksportu towarów kolonjalno - spożywczych, a zwłaszcza przywozu śledzi przez port gdyński.

Walne zgromadzenie Syndykatu odbędzie się w pierwszej połowie kwietnia b. r. w Bydgoszczy.

Rybactwo w prasie codziennej.

W „Słowie Pomorskiem" z dnia 1. III. 1931 r. ukazał się artykuł p. t. „Połów węgorzy pod lodem" oraz w „Dniu Pomorskim" z dnia 7. III. 1931 r. — „Fabryka konserw rybnych powinna stanąć na wybrzeżu".

Rybołówstwo na Litwie.

Według oficjalnych informacyj Rządu litewskiego dla prasy zagranicznej rybołówstwo litewskie przedstawia się następująco.

Na Litwie jest 60.000 ha jezior państwowych oraz 100.000 ha prywatnych; na tych jeziorach gospodarzy 400 dzierżawców i 100 właścicieli; roczna produkcja wynosi 4 miljony klg., czyli 25 klg. z ha.

Doniedawna ta dziedzina produkcji była lekceważona w gospodarce ogólnej, obecnie jednak utworzono „Związek właścicieli i dzierżawców wód litewskich", który ma za zadanie bronić wspólnie interesów gospodarczych i kulturalnych i szerzyć nowoczesne metody hodowli i rybołówstwa.

W grudniu 1930 r. odbyło się zebranie organizacyjne Związku, na którem poza sprawozdaniem z ramienia komitetu organizacyjnego, referent rybacki w Ministerstwie Rolnictwa p. Kiesylis przedstawił referat obrazujący obecny stan rybactwa na Litwie i jego potrzeby.

J. B.

Rada Międzynarodowa do Badań Morza.

Tegoroczna sesja Rady Międzynarodowej do Badań Morza odbędzie się w czasie od 23—30 marca w Kopenhadze. W charakterze delegatów Rządu Polskiego wyjeżdżają do Kopenhagi prof. Michał Siedlecki i p. Józef Borowik. Na posiedzeniu Komisji Bałtyckiej będą referowane wyniki badań przeprowadzonych na statku badawczym „Ewa". W Komisji Limnologicznej zostaną zreferowane prace p. B. Dixona co do wzrostu łososi i troci rzek polskich i w Komisji Statystycznej będzie przedstawiona statystyka polskiego rybołówstwa morskiego za ubiegłe 10 lat, opracowana przez p. J. Borowika.

W sprawie ustawy rybackiej.

P. Leonard Dreczkowski w liście do Redakcji prosi o powiadomienie czytelników, że po zaznajomieniu się z projektem obecnie opracowywanej w Ministerstwie Rolnictwa ustawy rybackiej, nabrał przekonania, że obawy, które wypowiedział w artykule „Rybołówstwo po wojnie a ustawa rybacka" („Ryba" Nr. 2) nie są uzasadnione. Przeciwnie, należy się spodziewać zdaniem p. Dreczkowskiego, że projekt prawa o rybołówstwie po uchwaleniu jego przez ciała ustawodawcze będzie odpowiadał całkowicie potrzebom rybactwa zarówno na ziemiach wschodnich jak też i zachodnich.

Wydawca: Izba Przemysłowo-Handlowa w Bydgoszczy. — Redaktor odpowiedzialny: Mieczysław Wójcik.
Drukiem: Drukarni Bydgoskiej Sp. Akc., Bydgoszcz, ul. Poznańska nr. 29/30.

OGŁOSZENIE.

Nadleśnictwo Lipno podaje do ogólnej wiadomości, iż Dyrekcja Lasów Państwowych w Warszawie przeznaczyła do oddania w dzierżawę na czas do dnia 31. III. 1936 r. prawo rybołówstwa

na państwowem jeziorze Trąbin

położonem w gminie Płonne powiatu Rypińskiego, o pow. około 50 ha wraz z działką gruntu o pow. około 7 ha i wzywa osoby reflektujące na objęcie tej dzierżawy do składania w kancelarji Nadleśnictwa Lipno przed dniem 1 kwietnia 1931 r. odnośnych ofert.

Warunki umowy dzierżawnej są wyszczególnione w projekcie umowy dzierżawnej, wyłożonym dla przejrzenia przez reflektantów codzień w godzinach urzędowych w kancelarji Nadleśnictwa Lipno, gdzie reflektanci mogą otrzymać wzór oferty.

Przed złożeniem oferty, ofertant powinien wpłacić do kasy Nadleśnictwa Lipno vadium w wysokości 400 zł.

Siedziba Nadleśnictwa Lipno we wsi Wymyślinie, poczta Skępe. Dojazd z Włocławka autobusem do Lipna i z Lipna również. Autobusem do Wymyślina 9 klm.

Nadleśniczy
(—) podpis nieczyt.